



CATALOGO - CATALOGUE

l'Oro di Gragnano



Sorrentino
pastificio artigianale

Catalogo

catalogue





Indice

contents



Introduzione
7

i Classici
15

i Giganti
19

i Sempre in Tavola
25

i Lunghi
33

gli Sfiziosi
39

gli Esclusivi
45



il Pastificio

the pasta factory



Pastificio Sorrentino

Il Pastificio Sorrentino sorge a Gragnano dove la pasta è una religione. Recuperando la tradizione centenaria dei padri il pastificio adopera le migliori miscele di semola, trafile di bronzo ed essiccazione naturale, lavorando in stretta sinergia con il mugnaio.

Sede di Gragnano

Nel XVI secolo comparirono a Gragnano i primi pastifici a conduzione familiare ma è verso la metà del XVII secolo che la piccola cittadina dei Monti Lattari diventa famosa per la pasta. Le chiavi del successo della pasta di Gragnano sono da ricercare soprattutto nelle favorevoli condizioni climatiche. La città stretta fra le montagne e il mare, gode di un clima mite, equilibrato e leggermente umido per tutto l'anno, che permette di essiccare la pasta in maniera graduale. Inoltre, dalle sorgenti del Monte Faito sgorga un'acqua pura, povera di cloro, che conferisce al prodotto finale caratteristiche inconfondibili.

La filosofia

L'intento del Pastificio è quello di conservare il sapore di una tradizione e il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici, frutto della selezione della migliore materia prima e di un processo di lavorazione artigianale, lento e curato in ogni dettaglio. Trasformiamo la semola per offrire un'ampia gamma di formati speciali, particolarmente riconosciuti ed apprezzati dai gourmet.

Pastificio Sorrentino

The Sorrentino pasta factory in Gragnano is a place where the durum wheat pasta is a religion. Recovering the centuries-old tradition of the fathers pasta factory uses the best blends of durum wheat semolina, bronze dies and naturally drying, working in close collaboration with the miller.

Home to Gragnano

In the sixteenth century the first pasta factory appeared in Gragnano but it is in the mid-seventeenth century that the small town of Lattari became famous for pasta.

The keys to success of Gragnano pasta are to be found mainly in the favorable climatic conditions. The city (squeezed between the mountains and the sea) enjoys a mild climate, balanced and slightly moist during the year, which can dry the pasta in a gradual way.

Moreover, from the sources of Mount Faito gushes pure, low in chlorine, which gives the final product unique characteristics.

Philosophy

The intent of the pasta factory is to preserve the flavor of a tradition and the taste of a product made with simple ingredients. The result of the selection of the best raw material and a process of hand-crafted, slow and accurate in every detail. We transform durum wheat semolina to offer a wide range of special formats, particularly recognized and appreciated by gourmets.



le Materie Prime

raw materials



La produzione della pasta è un'arte e l'eccellenza della materia prima è l'unico modo per ottenere un prodotto di qualità superiore. La pasta Sorrentino in conformità ai dettami del marchio comunitario di Pasta di Gragnano a Indicazione Geografica Protetta, è prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale.

Semola di grano duro

Prodotta prevalentemente nelle regioni del Sud Italia, la semola di grano duro è il simbolo della pasta di qualità per la ricchezza proteica superiore rispetto a quella di grano tenero. Da una percentuale di proteine superiore al 13,5%, deriva un elevato indice di glutine e il relativo "dente" durante la cottura. La semola di grano duro si distingue inoltre da quella di grano tenero sia per la granulometria più accentuata che per il suo caratteristico colore giallo ambrato.

Acqua

L'acqua impiegata nell'impasto è quella poco calcarea che sgorga dalle sorgenti del Monte Faito. È uno dei fattori fondamentali per la qualità del prodotto finale.

The production of pasta is an art and the excellence of the raw material is the only way to get a higher quality product. Pasta Sorrentino, in accordance with the dictates of the Community Pasta of Gragnano and of Protected Geographical Indication, is produced exclusively with durum wheat semolina and water from the local water layer.

Durum wheat semolina

Produced mainly in the regions of South Italy, the durum wheat semolina is the symbol of quality pasta for rich protein higher than that of wheat flour. From a protein content higher than 13,5%, it derives a high gluten index and the related "tooth" during cooking. The durum wheat semolina is further distinguished from that of common wheat flour for the particle size more pronounced than for its characteristic of amber color.

Water

The water used in the dough is little limestone that flows from the sources of Mount Faito. It is one of the fundamental factors for the quality of the final product.



la Linea di Produzione

the production line



Che cos'è la trafila al bronzo?

La trafila è una piastra con fori di diversa grandezza e sagoma, che serve per ottenere i differenti formati di pasta. Il Pastificio Sorrentino, come tradizione vuole, fa passare l'impasto attraverso speciali trafile di bronzo. La nobiltà del bronzo dona alla pasta rugosità e porosità, la cosiddetta "arraggiatura", permettendo al momento del salto in padella di raccogliere tutti i sapori e i colori del condimento desiderato.

Che cos'è l'essiccazione lenta a basse temperature?

L'essiccazione lenta a basse temperature dà alla pasta il riconoscibile colore giallo pallido e preserva il gusto e i valori nutrizionali della materia prima, come la lisina, una componente proteica presente in quantità piuttosto bassa nel grano, che si deteriora via via che la temperatura di essiccazione aumenta. L'essiccazione lenta a bassa temperatura si rivela fondamentale tanto per una dieta sana quanto per la digeribilità della pasta stessa.

Come la facciamo?

La lavorazione della pasta è un'arte, un'attività che richiede passione ed esperienza, esperienza che si tramanda di generazione in generazione e che ha reso la città di Gragnano famosa nel mondo. Dalla preparazione dell'impasto al confezionamento, il Pastificio Sorrentino dà vita ad un prodotto che racchiude la tecnica e il gusto di una tradizione secolare.

What is the bronze-drawing?

The die is a plate with holes of different size and shape, which serves to obtain the different shapes of pasta. The Sorrentino factory, as tradition has it, the mixture passes through special bronze dies. The nobility of the bronze gives the pasta roughness and porosity, the so-called "Arraggiatura", allowing, at the time of the jump in the pan, to collect all the flavors and colors of the desired seasoning.

What is the slow drying at low temperatures?

The slow drying at low temperatures gives the pasta the recognizable pale yellow color and preserves the taste and nutritional value of the raw material, such as lysine, a protein component present in a quantity rather low in durum wheat, which deteriorates gradually as the temperature of drying increases. The slow drying at low temperature is crucial for a healthy diet so as to the digestibility of the pasta itself.

How we do it?

Dough processing is an art, an activity that requires passion and experience, experience that has been handed down from generation to generation and that has made the city of Gragnano famous worldwide. From stock preparation to packaging, the Pastificio Sorrentino gives life to a product that combines the technique and taste of a centuries-old tradition.



la Storia di Gragnano

the history of Gragnano



Dai Romani all'ottocento passando per la comparsa dei primi mulini, Gragnano si è sempre distinta nella produzione di pasta proveniente da semola di grano duro.

Fine XVI secolo: nascono i primi pastifici a conduzione familiare.

Metà XVII secolo: la piccola cittadina dei Monti Lattari diventa famosa per la produzione della pasta.

Metà XIX Secolo: i pastifici gragnanesi, dopo l'Unità d'Italia, si aprono ai mercati di città come Torino, Firenze e Milano. La produzione della pasta raggiunge l'apice.

Oggi la pasta di Gragnano è di nuovo tornata al suo splendore.

Per Gragnano produrre pasta è un'antica arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti.

Nascere e vivere a Gragnano vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi esaltanti della semola di grano duro.

From the Romans to the nineteenth century through the appearance of the first mills, Gragnano has always distinguished itself in the production of pasta from durum wheat semolina.

Late sixteenth century created the first pasta family.

Mid-seventeenth century: the small town of Lattari became famous for the production of pasta.

Mid nineteenth century the Gragnano pasta, after the unification of Italy, opens the markets of cities like Turin, Florence and Milan. Pasta production reaches its peak.

Today the Gragnano pasta is again returned to its passed glory.

Gragnano pasta production is an ancient art, historical heritage, culture, traditions and secrets.

To be born and to live means to be imbued Gragnano, intoxicated by the exciting flavors and scents of durum wheat semolina.



Calamarata

Fusilli al Ferretto Lunghi

Mezzi Paccheri

Paccheri





Sono i formati che rendono al meglio le peculiarità della pasta di Gragnano. Ideali per creazioni gourmet e con i sughi, traducono nel piatto la consistenza e il sapore della pasta ottenuta dalla semola di grano duro, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta e naturale.

They are formats that make the most of the peculiarities of the Gragnano pasta. Ideal for gourmet creations and with fish sauces, translate into the pot the texture and flavor of the pasta obtained from durum wheat semolina, the bronze drawing and slow drying and natural.



Calamarata



15 mm



30 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



12 min

- cozze - *mussels*
- pomodoro - *tomato*
- prezzemolo - *parsley*

Mezzi Paccheri



50 mm



30 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



12 min

- zucchini - *zucchini*
- pancetta - *bacon*
- funghi - *mushrooms*
- rosmarino - *rosemary*

~ Fusilli al Ferretto Lunghi ~



210 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



6/5 Kg



14 min

- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*

~ Paccheri ~



60 mm



28 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



13 min

- manzo - *beef*
- pomodori - *tomatoes*
- carote - *carrot*
- cipolle - *onions*



Cannelloni

Conchiglioni

Lasagna

Lumaconi

Mezzi Pennoni Rigati

Pennoni Rigati

Schiaffoni



i Giganti



La pasta è protagonista assoluta del vostro piatto. I formati “Giganti” sono nati per contenere i condimenti più vari come ricotta, ragù o provola, e la goduria sta nello scovare al loro interno piccoli pezzi di puro piacere. Rendono al meglio tempi e modi di cottura e sono ideali con sughi di carne e di pesce.

Pasta is the absolute protagonist of your plate. The formats “Giants” were created to contain the most various toppings such as cheese, meat sauce or provola cheese, and the pleasure is in the hunt inside them little pieces of pure pleasure. Make the most of the time and manner of cooking and are great with meat and fish sauces.



~ Cannelloni ~



130 mm



30 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



12 min

- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*

~ Lasagna ~



230 mm



80 mm



Cellophane



Paper



500 g



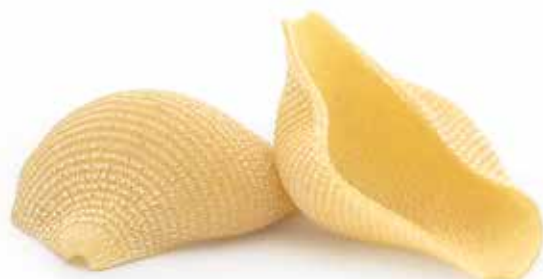
6 Kg



12 min

- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*

Conchiglioni



65 mm



30 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



12 min

- ricotta - *ricotta*
- pinoli - *pine nuts*
- spinaci - *spinach*
- salvia - *sage*

Lumaconi



50 mm



40 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



14 min

- funghi - *mushrooms*
- besciamella - *bechamel*
- salvia - *sage*
- parmigiano - *parmesan*

Mezzi Pennoni Rigati



70 mm



25 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



12 min

- ricotta - *ricotta*
- finocchietto - *wild fennel*
- funghi - *mushrooms*
- salsiccia - *sausage*

Pennoni Rigati



85 mm



25 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



13 min

- besciamella - *bechamel*
- asparagi - *asparagus*
- timo - *thyme*

❧ Schiaffoni ❧



45 mm



30 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



12 min

- manzo - *beef*
- cipolla - *onion*
- parmigiano - *parmesan*
- carote - *carrot*



Mezze Maniche

Occhi di Lupo

Pasta Mista

Penne Candela

Penne Lisce

Penne Rigate

Pennette Rigate

Rigatoni

Tortiglioni

Tubetti

Ziti

Zitoni



i Sempre in Tavola



Perfetti per i sughi e le minestre legate alla tradizione, i formati “Sempre in tavola” sono come il caffè la mattina o il gelato d’estate: seppur abituali, sceglierli e ritrovarli nel piatto è una festa per tutti. Come la mamma e il papà sono paste cui è impossibile non volere bene. Simbolo delle tavolate in famiglia, una formula alla quale siamo affezionati da sempre.

Perfect for sauces and soups linked to tradition, the formats “Always on the table” are like the morning coffee or ice cream in the summer: although usual, choose them and find them in the dish is a feast for all. As mom and dad these are kind of pasta which is hard not to love. Symbol of the tables in the family, a must to which we are always loyal.



Mezze Maniche



30 mm



15 mm



Cellophane



Paper



500 g



8 Kg



12 min

- zucca - *pumpkin*
- cipolla - *onion*
- peperoncino - *chili*
- salvia - *sage*

Occhio di Lupo



20 mm



19 mm



Cellophane



Paper



500 g



10/8 Kg



10 min

- cozze - *mussels*
- pomodoro - *tomato*
- prezzemolo - *parsley*

~ Pasta Mista ~



— mm



— mm



Cellophane



Paper



500 g



9/8 Kg



8 min

- fagioli - *beans*
- rosmarino - *rosemary*
- pancetta - *bacon*

~ Rigatoni ~



65 mm



15 mm



Cellophane



Paper



500 g



8 Kg



12 min

- melanzane - *eggplants*
- pomodoro - *tomato*
- basilico - *basil*
- parmigiano - *parmesan*

Penne Lisce



40 mm



5 mm



Cellophane



Paper



500 g



12 Kg



10 min

- pomodoro - *tomato*
- peperoncino - *chili pepper*
- aglio - *garlic*

Penne Rigate



50 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



12 Kg



10 min

- zucchini - *zucchini*
- pancetta - *bacon*
- peperoncino - *chili*
- menta - *mint*

~ Pennette Rigate ~



25 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



12 Kg



10 min

- pomodoro tigrato - *tomato striped*
- aglio - *garlic*
- menta - *mint*

~ Tortiglioni ~



45 mm



12 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



11 min

- basilico - *basil*
- pinoli - *pine nuts*
- menta - *mint*
- olio - *oil*

~ Tubetti ~



15 mm



5 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



10 min

- patate - *potatoes*
- cipolla - *onion*
- rosmarino - *rosemary*
- parmigiano - *parmesan*

~ Ziti ~



40 mm



5 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



10 min

- manzo - *beef*
- cipolla - *onion*
- parmigiano - *parmesan*
- carote - *carrot*

~ Zitoni ~



60 mm



19 mm



Cellophane



Paper



500 g



10/8 Kg



10 min

- manzo - *beef*
- pomodori - *tomatoes*
- carote - *carrot*
- cipolle - *onions*

~ Penne Candela ~



50 mm



15 mm



Cellophane



Paper



500 g



10/8 Kg



9 min

- salmone - *salmon*
- cipolla - *onion*
- olio - *oil*



Bucatini

Candele Lunghe

Fettuccine

Linguine

Pappardelle

Spaghetti

Spaghettoni

Ziti Lunghi

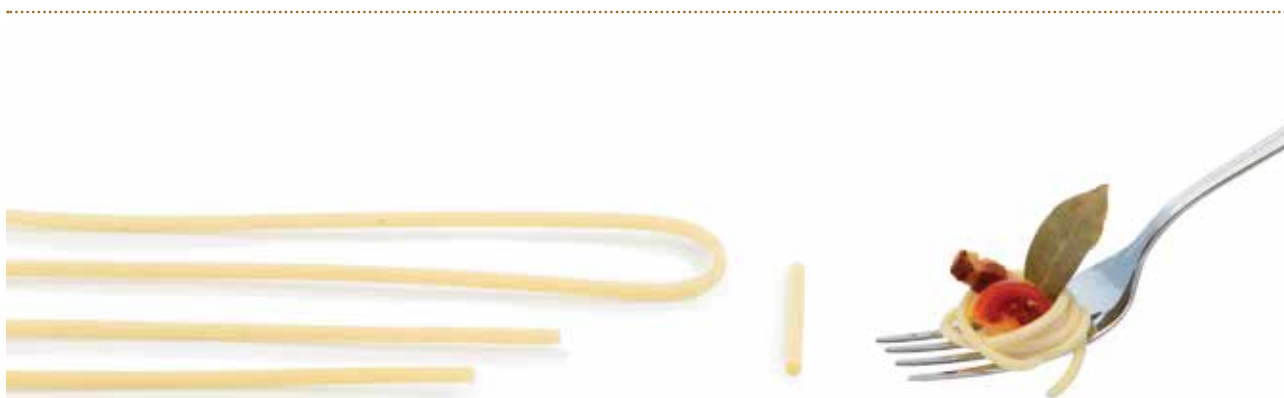




La forchetta è lo strumento con cui fin da bambini impariamo ad arrotolare la pasta: un'arte che ogni italiano conosce, un preludio che in poco tempo si trasforma in un'esplosione di gusto. Il formato "Lungo" è l'origine della pasta.

Since we were child the fork is an instrument, an innate gesture to roll up Spaghetti; it's an art which every Italian knows , it's a prelude of enjoyment which creates a taste explosion. The format "Long" is the origin of pasta.

~ Bucatini ~




550 mm


3 mm


Cellophane


Paper


500 g


12 Kg


9 min

- pancetta - *bacon*
- pecorino - *pecorino cheese*
- olio - *oil*
- pomodoro - *tomato*

~ Candele Lunghe ~




500 mm


19 mm


Cellophane


Paper

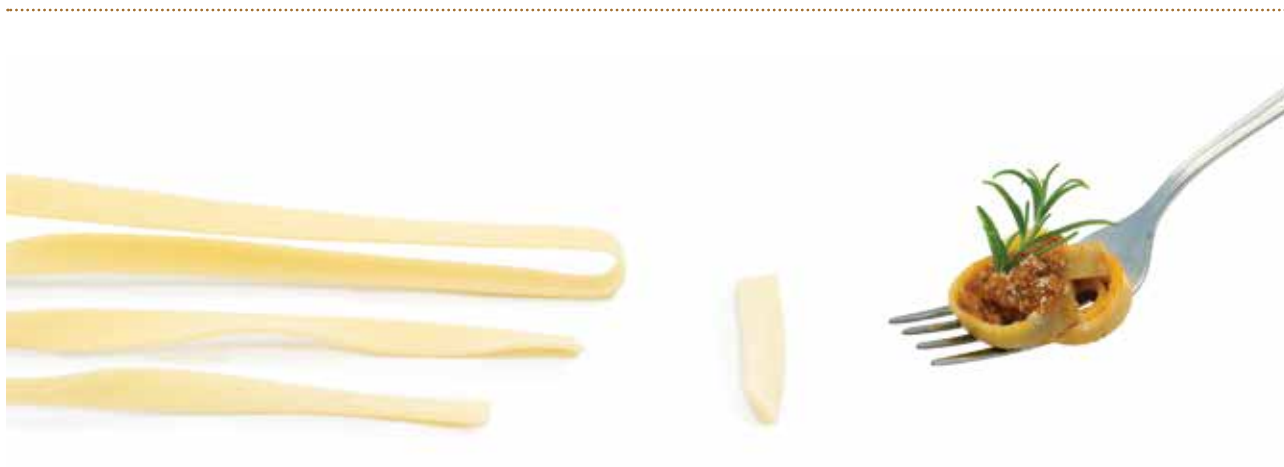

500 g


6 Kg


10 min

- manzo - *beef*
- pomodori - *tomatoes*
- carote - *carrot*
- cipolle - *onions*

~ Fettuccine ~



470 mm



9 mm



Cellophane



Paper



500 g



7 Kg



10 min

- manzo - *beef*
- pancetta - *bacon*
- carota - *carrot*
- sedano - *celery*

~ Linguine ~



500 mm



2 mm



Cellophane



Paper



500 g



12 Kg



9 min

- sarde - *sardines*
- finocchietto - *wild fennel*
- olive - *olives*
- pangrattato - *bread crumbs*

~ Ziti Lunghi ~



270 mm



5 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



10 min

- manzo - *beef*
- cipolla - *onion*
- parmigiano - *parmesan*
- carote - *carrot*

~ Pappardelle ~



270 mm



14 mm



Cellophane



Paper



500 g



7 Kg



8 min

- funghi - *mushrooms*
- besciamella - *bechamel*
- salvia - *sage*
- parmigiano - *parmesan*

Spaghetti



550 mm



2 mm



Cellophane



Paper



500 g



12 Kg



9 min

- pomodoro - *tomato*
- aglio - *garlic*
- parmigiano - *parmesan*

Spaghettoni



500 mm



2 mm



Cellophane



Paper



500 g



12 Kg



14 min

- pomodoro - *tomato*
- nero di seppia - *cuttlefish*
- basilico - *basil*



Calamarata Rigata

Casarecce

Festoni

Mafalde

Mezzi Paccheri Rigati

Paccheri Rigati

Scialatielli





Ci sono ricette che nascono dall'improvvisazione, abbinando abilmente gli ingredienti disponibili in dispensa. La bravura sta nel creare un piatto buono a partire da pochi semplici elementi. A dare un tocco di brio è la pasta. Nati per stimolare la creatività, gli "Sfiziosi" appagano occhio e palato.

There are dishes which are born suddenly improvising, associating the available ingredients in sideboard. The ability is to create a good plate from simple and few elements. The pasta gives a touch of verve to the plate born to stimulate the creativity, the "Sfiziosi" enjoy eyes and taste.



Calamarata Rigata



20 mm



28 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



12 min

- vongole - *clams*
- pomodoro - *tomato*
- prezzemolo - *parsley*

Caserecce



60 mm



5 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



8 min

- peperoni - *peppers*
- zucchini - *zucchini*
- melanzane - *eggplants*
- basilico - *basil*

~ Festoni ~



40 mm



20 mm



Cellophane



Paper



500 g



8 Kg



7 min

- salmone - *salmon*
- panna - *double cream*
- cipolla - *onion*
- olio - *oil*

~ Scialatielli ~



80 mm



2 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



14 min

- zucchini - *zucchini*
- parmigiano - *parmesan*
- basilico - *basil*
- menta - *mint*

Mezzi Paccheri Rigati



25 mm



28 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



12 min

- pomodoro - *tomato*
- polipo - *octopus*
- olive - *olives*
- aglio - *garlic*

Paccheri Rigati



45 mm



28 mm



Cellophane



Paper



500 g



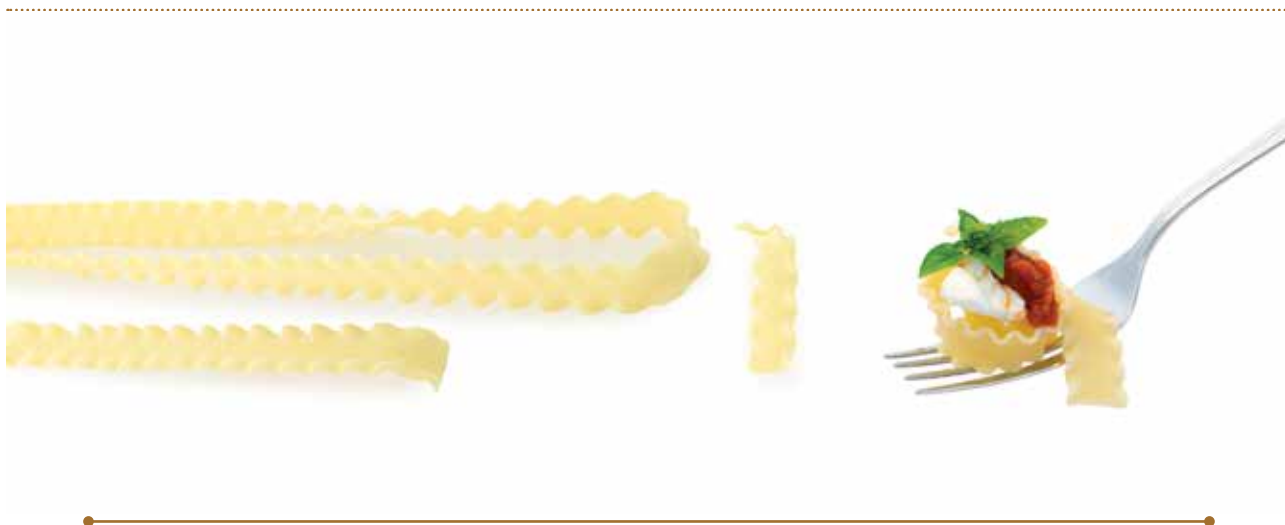
7/6 Kg



12 min

- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*

~ Mafalde ~



270 mm



14 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



9 min

- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*



Fornacelle

Fusilli al Ferretto Corti

Lagane

Scapricciatielli

Spaccatielli

Virgole





Per giocare con il gusto e la qualità dando vita a piatti originali in grado di fare la differenza. C'è a chi piace sperimentare, scoprire accoppiamenti nuovi e non porre limiti alla ricerca. La cucina è arte creativa. Con i formati "Esclusivi" l'unicità diventa la regola.

Playing with the taste and quality, creating original dishes can make a difference. Who likes to experiment, discovers new couplings and not put limits on research. The cuisine is creative art and with formats "Exclusive" uniqueness becomes the rule.

❧ Fornacelle ❧



100 mm



55 mm



Cellophane



Paper



500 g



6 Kg



15 min

- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*

❧ Fusilli al Ferretto Corti ❧



50 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



- pomodoro - *tomato*
- ricotta - *ricotta*
- basilico - *basil*
- olio - *oil*

Scapricciatielli



50 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



14 min

- zucca - *pumpkin*
- cipolla - *onion*
- peperoncino - *chili*
- salvia - *sage*

Spaccatielli



60 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



14 min

- zucchini - *zucchini*
- gamberi - *shrimp*
- aglio - *garlic*
- menta - *mint*

Virgole



70 mm



6 mm



Cellophane



Paper



500 g



10 Kg



15 min

- patate - *potatoes*
- cipolla - *onion*
- rosmarino - *rosemary*
- parmigiano - *parmesan*

Lagane



50 mm



3 mm



Cellophane



Paper



500 g



7/6 Kg



10 min

- ceci - *chickpeas*
- pancetta - *bacon*
- sedano - *celery*
- rosmarino - *rosemary*

Confezione Regalo

gift box



Il Box Regalo “L’ORO DI GRAGNANO”

Dalla linea elegante e facilmente assemblabile il box regalo è pensato per ospitare circa 5 Kg di pasta divisi in vari formati.

The Gift Box “L’ORO DI GRAGNANO”

The line is elegant and easy to assemble the gift box it can contain about 5 kg of assorted pasta in various special formats.

FORNITORE: L'Anima di Grano Pastificio di F. Sorrentino e C. Sas



INFORMAZIONI

TIPOLOGIA PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO
DURO

IMBALLAGGIO

CONFEZIONI IN CELLOPHANE
CON CAVALLOTTO OPPURE IN
CARTA

500 G PER CONFEZIONE

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA	1509 KJ/356 Kcal	FIBRE	3,2 g
GRASSI	1,36 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g	PROTEINE	13,5 g
CARBOIDRATI	70,18 g di cui zuccheri 3,6 g	SALE	2 mg

TEMPO DI COTTURA

11 MIN

COLORE

GIALLO PIÙ O MEN
INTENSO

SAPORE

TIPICO DI SEMOLA.
ASSENZA DI SAPORI
ESTRANEI

ODORE

TIPICO DI SEMOLA.
ASSENZA DI ODORI
ESTRANEI

INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO
(100%) ACQUA DI FONTETEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE

AMBIENTE

MODALITÀ DI
CONSERVAZIONECONSERVARE IN UN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE

36 MESI

DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Il processo produttivo che porta alla produzione della pasta di semola di grano duro consiste nella miscelazione di acqua e semola, senza aggiunta di conservanti e di additivi di qualsiasi natura. La fase di impastamento serve a distribuire uniformemente l'acqua nell'impasto permettendo l'idratazione completa della semola. L'impasto viene estruso, ovvero fatto passare attraverso una trafilatura esclusivamente di bronzo per dare alla pasta la forma desiderata. La pasta formata passa poi attraverso il trabatto che rilascia aria calda per una prima asciugatura, la pasta viene infine essiccata in celle statiche ad una temperatura che non supera mai i 50 °C. per tempi che variano dalle 20 alle 36 ore. Seppure l'essiccazione a bassa temperatura comporti costi di produzione più elevati, la pasta che si ottiene, oltre ad avere caratteristiche organolettiche superiori, ha un elevato valore biologico in quanto non viene alterata la disponibilità di proteine e non si verifica alcuna riduzione nella concentrazione della lisina, un aminoacido essenziale che è già carente nei cereali. La pasta una volta essiccata viene fatta raffreddare ed imbustata per essere commercializzata.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Per ogni 100 g di pasta c'è bisogno di 1 l di acqua, quando l'acqua raggiunge l'ebollizione aggiungere il sale, 10 g per ogni litro, a questo punto si può calare la pasta. La pasta va scolata "al dente" in questo modo infatti stuzzica il palato con la sua morbidezza esterna e conserva al suo interno una leggera resistenza alla masticazione.

le Certificazioni

certifications



I.G.P.

Il Pastificio Sorrentino ha ottenuto l'IGP.

La certificazione IGP è un marchio di qualità, attribuito a prodotti alimentari ed agricoli. Se un prodotto merita la certificazione IGP, vuol dire che la sua qualità e la sua tipicità dipendono dalla sua provenienza geografica, dal luogo stesso della sua produzione.

La certificazione IGP del Pastificio Sorrentino, testimonia la tradizione della produzione gragnanese. La produzione avviene all'interno del comune di Gragnano e rispetta un rigido disciplinare.

Bio

L'ICEA è l'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale nato nel 2004. La presenza del marchio BIO certificato da ICEA dà al consumatore la certezza di avere acquistato un prodotto tracciabile "dalla terra alla tavola" e dalle proprietà organolettiche e nutrizionali eccellenti.

PGI

The factory Sorrentino has obtained the P.G.I.

The PGI is a trademark of quality attributed in Italy to food and agricultural products. If a product is worth the PGI certification, it means that its quality and its uniqueness depend on its geographical origin, the very place of its production.

The certification PGI of Pastificio Sorrentino testifies the tradition of Gragnano production. Production takes place in the town of Gragnano and meets strict criteria.

Bio

The ICEA is the Institute for Ethical and Environmental Certification was born in 2004. The presence of the brand BIO certified by ICEA gives consumers the assurance of purchasing a traceable product "from farm to fork" and the excellent organoleptic and nutritional properties.





PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA AL BRONZO
ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

L'Anima di Giraffino
pastificio artigianale
biologica
Gragnano - Napoli

Net Weight
500g e
Pasta No. 123

l'Anima di Grano

la linea biologica - organic pasta



Il Pastificio Sorrentino ha realizzato anche una linea di pasta Biologica, chiamata “L’Anima di Grano”.

La Semola Biologica

La linea Biologica è realizzata con semola di grano duro proveniente esclusivamente da agricolture biologiche italiane, garantiamo il controllo di tutta la filiera, dalla coltivazione nei campi fino alla produzione nel nostro pastificio. La semola biologica viene impastata con l’acqua delle nostre sorgenti, in ossequio alla tradizione di Gragnano.

I vantaggi

Prodotta per assicurare il giusto apporto nutrizionale e per esaltare il gusto in tutti i primi piatti, riscoprendo le tipicità gastronomiche regionali d’Italia.

The pasta factory Sorrentino has also created a line of Organic pasta, called “L’Anima di Grano”.

Organic durum wheat semolina

Our organic pasta is made with organic durum wheat semolina derived exclusively from Italian organic agriculture, we guarantee the control of supply chain, from crop fields to production of organic pasta in our factory. The organic durum wheat semolina is mixed with the water of our sources, in compliance with Gragnano’s tradition.

The Advantages

Our pasta is awarded to ensure proper nutritional value and to enhance the taste in all the main courses, revealing the typical regional food of Italy.

NOTE

This image shows a blank sheet of white paper with ten horizontal brown ruling lines. Each line starts with a small brown dot on the left side. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



graphic design: A5 Studio.net



twitter.com/orodigragnano
facebook.com/orodigragnano
www.oroigragnano.it

Via Don Luigi Russo 30 - Gragnano 80050 (NA)
+39 081 8795350

—
per maggiori informazioni inviaci una mail a:
for more information send a email to:

—
info@oroigragnano.it

Sorrentino
pastificio artigianale